

*Kæri viðskiptavinur,*  
Á “Anno Domini” verslum við aðeins með fyrsta flokks hráefni  
og vöndum okkur við að vinna úr því, eftir óskum ykkar.  
Þjóðum gott úrval  
af spönskum, ítölskum og frönskum borðvínnum,  
ásamt lystaukum líkjörum, koníaki og fl. af bestu tegundum.  
Jacques Truyol og starfsfólk hans þakkar heimsókn ykkar  
og mun gera það besta til að þóknast ykkur !

*Verði ykkur að góðu !*

Listi yfir ofnæmisvaldandi innihald í boði

*Til að byrja með, mælum við með lystauka:*

*Kir 3,95*

*Sólberjalíkjör með hvítvíni*

*Kir Royal 4,60*

*Sólberjalíkjör með freyðivíni*

*Kir Anno Domini 8,25*

*Sólberjalíkjör með kampavíni*

*Okkar heimalöguðu súpur*

*Gratíneruð lauksúpa Lyon 6,35*

*Kremsúpa úr grænum spergli með rjómatoppi 6,10*

*Humar-bisque 9,70*

*Sérlöguð humarsúpa með rjómatoppi og kaviár*

VSK. meðtalinn

*Bruschetta caprese (4 stykki) 3,00*  
*Ristað brauð með hvítlauks og basilíku krydduðum tómát, gratínerað með mozzarellaosti, stráð með oregano*

*Stökkt brauð með hvítlauksmjöri 2,60*

*Brauð með aioli (hvítlauksmajónes) 1,95*

*Brauð og smjör 1,40*

### *Salöt*

*Marglitt salat 10,50*

*Saman stendur af salatblöðum ásamt grænmeti, túnfisk, harðsoðnu eggjum og bragðgóðri sósu hússins*

*Caprese salat 8,30*

*Ekta ítalskur mozzarella ostur, tómatsneiðar, basilíka ásamt jómfrúarolíu, Modena ediki og oregano*

*Brasília salat 11,25*

*Samansett af salatblöðum, pálmhjörtum, maískorni, rækjum, mangó og harðsoðnu eggjum, ásamt bragðgóðri sósu hússins*

*Salat með pönnusteiktri kjúklingalífur 8,85*

*Fersk salatblöð, hvítlauks og steinselju ristadur ostrusveppir, kjúklingalífur ásamt sherryediki*

*Salat Lucullus 14,35*

*Fersk salatblöð og lambasalat með steiktri andalífur og kóngasveppum, furuhnetum, akurhænueggjum og cherrytómötum*

## Kaldir forréttir

*Reyktur norskur lax 13,60*  
*með sinneps- og hunangssósu, ristad braud*

*Avókadófraud með rækjum 13,10*  
*kokteilsósu og ristad braud*

*Carpaccio úr nautalundum 13,10*  
*með jómfúíarolíu, parmesan osti,*  
*sellerí, ferskum sveppasneidum og klettasalat*

*Bresaola (loftpurkad nautakjöt) 13,30*  
*með parmesan osti, klettasalat og cherytómötum*

*Foie gras mi-cuit (andalifur) 15,50*  
*á salatbedi með roðarunnareplasultu og ristad braud*

*Með köldum eða heitum foie gras mælum við með staupi af:*

*“Sherry Noe Pedro Ximénez 30 ára gamalt” 7,60*

*“Sauternes - Bordeaux” 6,75*

## Heitir forréttir

*Foie-gras með Pedro Ximénez sósu 16,50*  
*Pönnusteikt fersk andalifur í smjördeigi með gljádum eplum,*  
*sósu úr skalotlauk og soetu sérví, á salatbedi*

*Steiktur Camembert ostur (5 stykki) með bláberjasultu 8,25*  
*á salatbedi*

<i>Sniglar “à la Bourguignonne”</i>	<i>6 sniglar</i>	<i>9,20</i>
<i>    fylltir hvítlaukssmjöri</i>	<i>9 sniglar</i>	<i>13,55</i>
<i>    eftir uppskrift kokksins</i>	<i>12 sniglar</i>	<i>18,00</i>

*Kræklingar “à la Provençale” 11,10*  
*gratíneraðir með hvítlaukssmjöri*

*Grænir spergilstoppur 12,50*  
*með bragðgóðri laxasósu,*  
*skreytt með reyktum laxaströmlum og laxahrognum*

## Pasta

*Ítalskt gæðapasta með bragðgóðum sósum*

*Spaghetti Mare e Monti 10,50*

*Spagetti með tómataþættri rjómasósu,  
kóngasveppum, ferskum sveppum og rækjum*

*Spaghetti Frutti di Mare 12,90*

*Spagetti í tómatsósu  
með dvergsmokkfiski, rækjum, hörpuskel og kræklingi*

*Tagliatelle con funghi porcini e tartufo 12,95*

*Tagliatelle með kóngasveppum,  
í rjómasósu með jarðsveppabragði*

*Tagliatelle al salmone 12,50*

*Tagliatelle í rjómadillsósu  
með reyktum laxastrimlum og rækjum*

*Tagliatelle alla Boscaiola 10,50*

*Tagliatelle með sveppum, pírru,  
baunum, beikoni og rjóma*

*Maccheroni "Anno Domini" 10,60*

*Makkarónur með tómatsósu,  
kálfa kjöti, papriku, ferskum sveppum, lauk og hvítlauk*

*Tortelloni alle noci e tartufo 11,40*

*Tortelloni fylltir ferskum osti og spínati,  
með rjómasósu, valhnetukjörnum og jarðsveppabragði*

## Sjávarréttir

*Bjódum ávallt ferskan fisk 1. flokks hráefni*

*Sólflúraflök í kampavínsósu 18,50  
með rækjum og ferskum sveppum*

*Sólflúraflök með laxafyllingu 19,50  
í dillsósu með reyktum laxaströmlum*

*Sandhverfuflöök í eplavínsósu 21,20  
með pírrulauksströmlum*

*Steikt vartaraflök í mildri sinnepsfræsasósu 20,25*

*Vartaraflök eftir eigin vali 20,25  
(með kampavíns-, eplavíns- eða dillsósu)*

*Steikt vartaraflök með Maldon salti 19,80  
og basilíka bættri jómfrúarolíu*

*Sjávarréttur “Pot-pourri” 22,30  
Fersk fiskflök, smokkfiskur, risarækja og hörpuskel  
í Pernod bættu dillsósu*

*Risarækjur “à la Provençale” 19,40  
Risarækjuhalar með tómát,  
hvítlauk og kryddjurtum*

*Risarækjur “Oriental” 19,95  
Risarækjuhalar í karrísósu  
með ávöxtum og kókosmjöli*

## Andaréttir

*Magret de Canard 16,50*  
*Ofnsteikt andabringa með hunangs-hindberjaedikssödi*

*Önd í appelsínusösu 15,70*

*Confit de Canard 16,20*  
*Sultuð andalæri með bláberjasultu*

## Lambaréttur

*Ofnsteiktur lambaframhryggur 20,50*  
*með Dijon sinnep og tímíansödi*

## Sérréttur

*Lambabris með rjóma- og keilumorkillsösu 19,50*  
*í smjördeigi*

## Kálfaréttir

*Þunnar kálfasneiðar í Marsalavínsösu með eplum 15,95*

*Þunnar kálfasneiðar í rjómasösu með ferskum sveppum 15,95*

*Þunnar kálfasneiðar alla Valdostana 16,50*  
*(með skinku, rækjum og Fontina osti)*

*Kálfalundamedalíur 23,50*  
*í koníaksrjómasösu með kóngasveppum*

## Nautaréttir

*Stroganoff “de Luxe” 18,50*

*Nautalundastrimlar í rjómasósu með jarðsveppabragði,  
ásamt ferskum sveppum og villisveppum*

*Filets mignons (nautalundamedalúv) 18,95  
með grænpiarsósu og bearnaise*

*Nautalundir með koníaksrjómasósu og ferskum sveppum 18,95*

*Nautalundir með balsamic ediksósu 18,75*

*Nautalundir í grænpiarsósu 18,75*

*Nautalundir með bearnaisesósu 18,95*

*Nautalundir með ekta Roquefortastósu 18,95*

*Nautalundir með kryddsmjöri 18,25*

*Nautalundamedalúv með sósu af svörtum hvítlauk 19,10*

*Nautalundamedalúv með kóngasveppasósu 21,20*

*Fournedos Anno Domini (nautalundir) 22,95  
Turnbauti með steiktri andalífur  
í þirtvínssósu með jarðsveppum*

## Svínaréttir

*“Casimir” Svínalundastrimlar í karrísósu með ávöxtum 13,50*

*Svínalundamedalúv með sósu af svörtum hvítlauk 14,75*

*Svínalundamedalúv “à la Normande” 14,50  
með Calvados bættu rjómasósu og eplum*

## Ostur

*Þrjár franskar ostategundir með valhnetum 7,50*

*Fimm franskar ostategundir með valhnetum 9,95*

## Eftirréttir

*Með eftirréttum mælum við með staupi af:*

*“Moscatel rúsinuvíni Playa Regla” 4,55*

*“Sherry Noe Pedro Ximénez 30 ára gamalt” 7,60*

*“Sauternes - Bordeaux” 6,75*

*Mangó- og sítrónukrap (2 kúlur) 5,60*

*Hindberja-, mangó- eða ástaraldinmauk 5,75*

*með vanilluís (2 kúlur)*

*Dame blanche 5,75*

*Vanilluís (2 kúlur) með heitri súkkuladísósu*

*Súkkuladífraud með kiwi og þeyttum rjóma 5,75*

*Profiteroles (vatnsdeigsbollur með rjómafyllingu) 6,25*

*vanilluís og heitri súkkuladísósu*

*Mangókráp 6,25*

*með mangó í blövcengsformi á hindberjamaukspegli*

*Colonel 6,25*

*þeytt sítrónukrap með kampavíni og rússneskum vodka*

*Heitri hindber með vanilluís og þeyttum rjóma 6,25*

*Crêpes Suzette (pönnukökur) í Grand Marnier 6,25*

*með vanilluís*

*Coulant með vanilluís 6,25*

*Heit súkkuladikaka með fljótandi kjarna*

*Tarte Tatin með vanilluís 6,25*

*Frönsk eplaterta “Tatin” með karamelluhjúp*



## Kaffi

*Espresso – Koffínsnautt kaffi – Kaffi með flóadri mjólk 2,35*

*Tvöfaldur espress 3,25*

*Kaffi með mjólk – Uppáhellt kaffi 2,50*

*Cappuccino 3,30*

*Kaffi með rjóma 3,30*

*Carajillo (kaffi með Brandy/aní) 3,60*

*Irish Coffee (kaffi, írskt uiskí og þeyttur rjómi) 6,50*

*Calypso (kaffi, Tía María og þeyttur rjómi) 6,50*

*Baileys (kaffi, Baileys og þeyttur rjómi) 6,50*

*Karlsson (kaffi, Baileys, Cointreau og þeyttur rjómi) 6,50*

*Orange (kaffi, Grand-Marnier og þeyttur rjómi) 6,50*

*Normandie (kaffi, Calvados og þeyttur rjómi) 6,50*

*D.O.M. (kaffi, Bénédictine og þeyttur rjómi) 6,50*

*Kiss of fire (kaffi, Tía María, Cointreau og þeyttur rjómi) 6,50*

*Amaretto (kaffi, Amaretto og þeyttur rjómi) 5,95*

*Parisien (kaffi, Brandy og þeyttur rjómi) 5,95*

## Te - Jurtaseyði

*Te 2,35*

*Lindiblómate 2,35*

*Kamillute 2,35*

*Piparmyntute 2,35*

